

Pierre Hermé**Macarons**

**Gebunden, 264 Seiten
mit 200 farbigen Abbildungen,
aus dem Französischen von Silvia Bartholl
Preis € [D] 34,95 [A] 36,-
ISBN 978-3-86873-839-1
Erscheinungstermin 12. Oktober 2015**



Seine Kreationen sind weltberühmt und ein geschmackliches Erlebnis sondergleichen: der französische Pâtissier Pierre Hermé hat Macarons in Ikonen des 21. Jahrhunderts verwandelt. In 60 brillant fotografierten Rezepten teilen sich seine großartigen Klassiker wie die Ispahan (Rose, Himbeere und Litschi), eine Variation in zartem Rosa, oder die zweifarbigen Mosaïc (Pistazie und Sauerkirsche) die Bühne mit geschmacksintensiven Neukreationen. Seine unwiderstehlichen Schöpfungen sind Dank Schritt-für-Schritt-Abbildungen und exakter Maßangaben von der Meringue über die Ganache bis zur Dekoration gut nachzuvollziehen. Zur praktischen Verwendung in der Küche wurden Hermés Experten-Anleitungen in herausnehmbaren Blättern zusammengestellt. Dazu gibt es eine kleine Kulturgeschichte des runden, gefüllten Baisergebäcks, das erstmals als Luxemburgerli in Zürich kreiert wurde, und mehr über Pierre Hermés eigene Geschichte mit der geschmackvollen Süßigkeit zu erfahren.

Pierre Hermé ist Frankreichs bester Pâtissier. Die französische Vogue verlieh ihm den Titel „Picasso der Pâtisserie“. Bereits mit 14 Jahren begann er seine Ausbildung und machte Station bei berühmten Pâtissiers. Später eröffnete er schließlich seine eigenen luxuriösen Konditoreien in Tokyo und Paris. Sein Markenzeichen sind einfache Designs, rationalisierte Techniken und das Verlassen der ausgetretenen Pfade. Durch seine Macaron-Kreationen ist er zum internationalen Botschafter der Konditoren avanciert. In den letzten zwanzig Jahren hat er über hundert unterschiedliche Geschmacksrichtungen entwickelt und auf den Markt gebracht.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller [freigegebenen](#) Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei Fotografien zum Abdruck freigegeben. Rezepte können auf Anfrage abgedruckt werden.



Bild 1
Seite 13
Macaron Chocolat



Bild 2
Seite 47
Macaron Moelleux tiède



Bild 3
Seite 66-67
Macaron Chloé



Bild 4
Seite 112-13
Macaron Dépaysé



Bild 5
Seite 116-17
Macaron Fortunella



Bild 6
Seite 140-41
Macaron Magnifique



Bild 7
Seite 158
Macaron au Citron caviar



Bild 8
Seite 174-75
Macaron Velouté pamplemousse



Bild 9
Seite 187
Macaron Jardin subtil



Bild 10
Seite 250
Macaron Jardin sur la baie
d'Along



Bild 11
Pierre Hermé

Copyright:

Bild 1-10: Laurent Fau/Knesebeck Verlag

Bild 11: Jean-Louis Bloch-Lainé/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Bilder, das Cover und ein Autorenfoto sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei. Rezepte dürfen auf Anfrage abgedruckt werden.